

CURSO BREVE:

Introdução à Gestão de Alimentos e de Bebidas

OBJETIVOS

- Esta formação visa proporcionar a aquisição de competências para otimizar a produtividade das operações de restauração, avaliar a rentabilidade das refeições servidas e calcular indicadores de gestão importantes.

DESTINATÁRIOS

Profissionais da área da restauração e de bebidas; Estudantes da área da Hotelaria e Restauração.

DURAÇÃO

O curso terá a duração de 21 horas

PROGRAMA RESUMIDO

- Layout e equipamentos da cozinha profissional
- O processo gastronómico em restauração
- A ficha técnica da refeição;
- Gestão de stocks e compras;
- Controlo de custos das matérias-primas e o custeio das preparações gastronómicas
- Boas práticas para evitar o desperdício alimentar
- Indicadores de gestão e produtividade em restauração
- A engenharia de menus e a avaliação da rentabilidade das refeições
- Princípios básicos para a instalação de cozinhas centrais